

Hvider, 6x1 kg - frost



VARENR.: 1002221



Brugsanvisning

Optøs ved 0-+5°C i 36 timer og omrystes før brug. Må ikke genfryses efter optøning. Indgår produktet i opskrifter, må det gerne frys. 1 dl = 3 hvider.

Anvendelse

Til fars, soufflé, bagværk, budding, is, fromage, mousse, marengs, kransekage, guf mm.

Mikrobiologi

Aerobt kimal v. 30°C cfu/g:	< 50000
Bacillus Cereus cfu/g:	< 1000
Enterobacteriaceae cfu/g:	< 100
Salmonella/25 g:	Negativ

Ingredienser

ÆGGEHVIDER (92%), vand, surhedsregulerende middel: citronsyre og trinatriumcitrat, stabilisator: guar gummi.

Allergener

Æg og produkter på basis af æg

Næringsværdier pr. 100 g

Energi:	203 kJ / 48 kcal
Fedt:	<0,5 g
Heraf mættede fedtsyrer:	0 g
Kulhydrater:	1,7 g
Heraf sukkerarter:	0,9 g
Protein:	10 g
Salt:	1,1 g

Fordele

Naturlig smag af æg

Pasteuriseret - sikkert produkt

Nemt at håndtere

Tidsbesparende

Lang holdbarhed

Opbevaring & holdbarhed

365 dage ved -18 °C eller lavere

Åbnet ved 0°C til +5°C:
4 dage

Mål, vægt & emballage

Stk.:	Salgsenhed:	Palle:
Nettovægt: 1 kg	Stk./salgsenhed: 6 stk	Salgsenheder/lag: 20
Bruttovægt: 1,06 kg	Nettovægt: 6 kg	Lag/palle: 6
Længde: 11 cm	Bruttovægt: 6,36 kg	Salgsenheder/palle: 120
Højde: 22 cm	Længde: 22 cm	Nettovægt: 720 kg
Bredde: 6 cm	Højde: 22 cm	Bruttovægt: 778 kg
EAN-kode: 5709176022216	Bredde: 19 cm	EAN-kode: -
Emballage: Plastik dunk	EAN-kode: -	Toldkode: 35021990
	Emballage: Plastik folie	